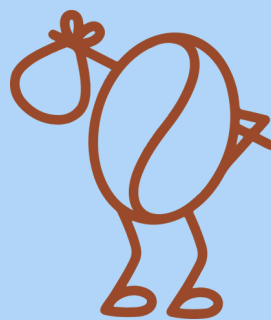
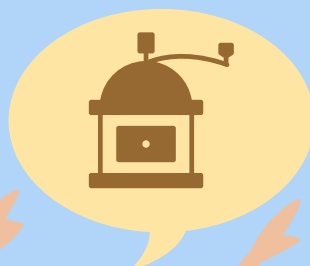
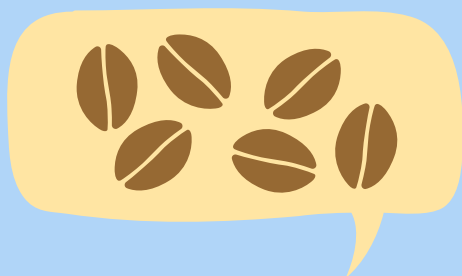


PUTOVKA



TIMES



PUTOVNÍ NOVINKY

Autor: Vojtěch Boch

Nově nás najdete i zde!!

Ano je to tak! Doputovali jsme zase o kousek dál. Našli jsme se v krásném prostoru po původně floristické kavárně asi hodinu cesty od Tábora. Právě prostory předešlé floristické kavárny Na Pomezí a okolí Nové Bystřice, kde se kavárna nachází nás opravdu nadchly. No a když jsme se dozvěděli, že prostor se uvolňuje, prostě jsme to museli zkusit.

V Nové Bystřici nás najdete na Náměstí míru č.p. 29. V případě hezkého počasí si můžete kromě zahrádky užít i poležení na trávě třeba s knížkou v ruce. Kromě dobré kávy se zde budete v pátek a sobotu moci těšit na brunch!



VE VYDÁNÍ NAJDEŠ

- Nová kávařna!
- Voda na kávu
- Keňa
- Espresso tonic
- "Hluboké myšlenky"



Tak neváhejte a přijďte se k nám podívat. O dobrou kávu a něco na zub už máte vystaráno a je zde i co podnikat. Město nabízí spoustu akcí od divadelních vystoupení, přes koncerty a současně třeba i letní kino. Okolí je jako dělané na proížďky na kole a kdyby vám to ještě nestačilo, stačí si popojet jen malý kousek a jste v Rakousku!

Těšíme se na vás!

Bez vody by nebyl život, ale ani kafe

Autor: Vojtěch Boch

Říká se, že voda tvoří 98% naší kávy. Takže snad každý dokáže posoudit, že i na kvalitě vody ve výsledném šálku bude záležet. A je to přesně tak. Dle výzkumu Maxwella Colonna-Dashwood, téměř 50% chuti každé kávy ovlivní origin (půda, odrůda, zpracování...), poté nastejno zhruba po 20% chuť ovlivní pražení a voda. Až potom v poslední řadě zbylých zhruba 10% spadá na samotnou techniku přípravy kávy. Origin a pražení doma sice neovlivníme, ale vodu a techniku ano. Bohužel kohoutková voda je všude jiná a naneštěstí pro nás je i tak téměř všude silně nevhodná pro docílení „dobré extrakce“. Nenechte se zmást výše zmíněnými čísly. Neznamená to, že lepší vodou můžete docílit maximálně 20% procentního růstu kvality vaší kávy. Znamená to, že vaše voda může o 20% změnit konkrétní charakter kávy. Abych to ještě přiblížil: Př. pražič je schopen napražit kávu aby jednou chutnala jako po borůvkách a podruhé jako po černém rybízu (samozřejmě pokud k tomu má káva potenciál tzn. Origin). Procentuálně stejný rozdíl v charakteru jste schopni změnit i vodou. Proč to říkám? Protože kvalitou vody nejenže změníte zmíněný charakter kávy až o 20%, ale můžete z její pomoci také vytvořit velice vybalancovaný šálek a nebo ji naprosto zkazit hned z několika důvodů...

Subjekty ve vodě ovlivňující chuť kávy dle SCA:

- Chlor a zápachy – bohužel kohoutková voda v sobě nese i stopu chloru z hygienických účelů, tomuto problému se dá ale snadno vyhnout, stačí vodu nechat chvíli odstát
- pH vody kolem 7
- doporučené TDS (obsah rozpuštěných pevných látek) kolem 75-150mg/l
- Celková alkalita blízko 40ppm
- Vápník mezi 17-85ppm
- Sodík kolem 10 mg/l



Pro popis celého problému bych potřeboval několik vydání, proto se zaměřím zatím na TDS (obsah rozpuštěných pevných látek, někdy špatně zvaný jako tvrdost), který sice nelze použít, jako objekt popisu kvalitní vody pro extrakci, nicméně je to dobrý vstup k poněkud lepšímu šálku kávy. Tento obsah popisuje jak už z názvu vyplývá zjednodušeně obsah minerálů ve vodě. Jak výše zmíněno je dobré se pohybovat tímto „obsahem minerálů“ někde mezi 75-150mg/l. Tento popis lze snadno zjistit buďto na stránkách dodavatele vody, nebo na vyžádání musí tyto informace poskytnout.

Tedy jak lze takového TDS dosáhnout:

- Filtrací vody – na trhu jsou běžně k dostání různé způsoby filtrace a změkčování vody. Samozřejmě pro dosažení konkrétního výsledku musíte znát jak TDS svojí vody, tak praktickou funkčnost daného filtru/změkčovače
- Pořizováním konkrétní vody – můžete také dojít do obchodu a postupně si projít složení jednotlivých neperlivých vod. Zjistíte, že i mezi nimi je většina příliš „tvrdá“, ovšem dají se najít i vody, které sice nejsou naprosto dokonalé, ale pro lepší šálek kávy poslouží dobře. Každá balená voda by měla mít na etiketě rozbor látek. Občas neuvádí přímo TDS, ale většinou ho dohledáte na stránkách vody



Pokud jste dokázali sehnat nebo vytvořit vodu s doporučeným TDS. Gratuluji! Vaše káva bude chutnat minimálně lépe než z kohoutkové vody, která má TDS často 2x tolik, někdy i víc. Bohužel vás musím i zklamat. Sice už máte vodu o konkrétním obsahu pevných rozpustných látek. Ale ještě důležitější pro „správnou“ extrakci je vědět z jakých konkrétních minerálů se voda skládá a v jakém poměru jdou k sobě (zkráceně "totální tvrdost" a "totální alkalinita") Až konkrétní míry minerálů v určitých poměrech s jinými ovlivňují při extrakci aciditu, tělo a sladkost. Jenže tím už se dostáváme úplně na jinou metu a o tom zas možná někdy příště.

Keňa

Autor: Vojtěch Boch

V tomto vydání se dozvíte o kávě z Keni. Mnozí z vás již možná mají na kávu z Keni utvořený obrázek, spousta lidí ji miluje a spousta zase nesnáší. Obecně koluje obzvlášť u výběrové kávy dogma, že Africké kávy jsou kyslejší než ostatní. A to pro Keňské kávy potom platí dvakrát tolik.



I přes krátkou vzdálenost od údajného rodiště kávy (Etiopie), káva byla do Keni nejspíše přivezena Francouzskými misionáři Kongregace ducha svatého z ostrova Réunion a to koncem 19. století. Nejspíše se tak jednalo o arabiku odrůdy Bourbon. Jelikož ovšem Keňa patřila pod britské kolonie, první centra pěstování kávy byla zabrána Brity a Evropany. Ti využívali levné pracovní síly domorodců, kteří byly vykořisťováni zhruba do roku 1960, kdy se Britská vláda začala vzdávat kontroly nad Keňou.

Bohužel s vykořisťováním Keňanů to pokračuje i nadále. I přesto že byla roku 1971 založena Coffee Board in Kenya (CBK), což je organizace snažící se regulovat vývozní ceny a zároveň udržovat kvalitu, kolem 70% produkce tvoří malí samostatní farmáři. Ti samotní nemají možnosti zpracovávat svoji kávu, tak se příležitosti chopili vývozci, kteří drží monopol nad drtivou většinou farem s tím, že jim zprostředkovali mycí stanice a zpracovanou kávu pak prodávají dál, s tím že farmářům vyplácejí minimum. Je to i jeden z důvodů, proč většina Keňských káv jsou zpracovány promytou metodou a je velice těžké narazit na jinak zpracovanou „keňu“. Bohužel proto jsou Keňští farmáři jedni z nejchudších na světě, o to hůř když v Keni je zaměstnáno kolem 6ti milionu lidí v kávovém průmyslu.

Jak už výše zmíněno, Keňská káva je velice charakteristická a to zejména díky vulkanické půdě na které roste, vysokým nadmořským výškám kolem 2000 m.n.m. a specifickým odrůdám SL28 a SL34. Jedná se o odrůdy z bourbonu, které jsou u nejlepších zrn charakteristické vysokou sladkostí. Jsou ovšem také náchylnější na škůdce a nemoci a tak pomalinku mizí a jsou nahrazovány odrůdou Ruiru 11. Tato odrůda má větší plodnost a odolnost, ovšem panují kolem ní kontroverze ohledně její nedostatečné chuti. Spousta farmářů ovšem namítá, že se jedná pouze o domněnky, jejichž důvod čpí v nedostatečných zkušenostech s touto odrůdou mezi farmáři. Zejména pak docházelo u nezkušených k předčasnému sklizení.



NAŠE KEŇA

Druh: Ruiru 11, Batian
Zpracován: Fully Washed
Původ: Wanjengi
Výška: 1600-1800 m.n.m.
Aroma a chuť: ostružina, josta, limetka

Káva roste v okolí pohoří Aberdare. Půde zde je původně vulkanická, čili bohatá na živiny. K ideálnímu růstu taky přispívá střídání velice teplých dnů a chladných nocí, což přispívá k delšímu, ale prospěšnému vývoji třešní. Vytváří se tak v třešních větší podíl cukru. Káva má tak kalsickou kyselo-sladkou chuť typickou pro Keňské kávy. Poté co farmáři sklídí svoje třešně, ten samý den je donáší na farmu Wanjengi, kde je kontrolor hned u vchodu kontrolu od nedozrálých po přezrálé. Neakceptované třešně si berou farmáři zpět a mohou je nechat dozrát na afrických postelích. Na konci sezóny je pak mohou prodat za výrazně nižší cenu v třídě kvality "mbuni".

ESPRESSO TONIC

Dnes již spoustou lidí známá a vychvalovaná klasika. Je ho plný internet a najdete ho již skoro v každé kavárně v mnoho variantách. Pravděpodobně tento drink vznikl po zaměstnanecké párty v Oslu roku 2007 se spoluzakladatelkou dnešní pražírny Koppi Anne Lunell. Její kolega ze zbytků toniku a espressem vytvořil osvěžující drink. Kolem roku 2015 se začal objevovat jako signature drink na soutěžích. Největší boom zažil pravděpodobně díky jeho vzhledu, který se rychle začal šířit po instagramu. Pokud hledáte něco osvěžujícího do horkých dnů, esko-tonic je vaše volba.



"HLUBOKÉ MYŠLENKY"

Chvilka poezie o páté

Hlubinná otázka

Hledání se je, když hledáme se
v naprostý tmě,
tam kde barvy duhy neodráží se od sítnice.

A nezbyde pak,
než v té síti otázek topit se,
jak rybářské sítě ve vodě.

Hledání se v hlubinný tmě změti otázek,
životních klíšé, co plavou, tiše po dně.

“Rybáři! Pozor,
sít klesá ti, klesá ti, klesá ti!”
Rybář hladov, vrh se do hlubin,
již z hřbitova slyšet je klekání-
Rybáři? Jsi tam? Slyšíš mě?

Máš odpovědi na všechny ty otázky,
všetečné otázky pozemskosti?

Už máš ryb dosti?

“Dosti, milý, kosti to byly!

Ty pozemský klamy,
utopiv jsem se v hledání odpovědí.

Čert vem hledání,

sotva jsem našel,

rybářskou vesnicí znělo se klekání.”

A tak teď lidé- rybářovy děti teď slepě,
v hlubinné tmě, hledají sítě.

A hledají, stejně jako ty, ve změti sítí odpovědi.

Anežka Motáková

Honzíkova moudra

Tohle je Honza. Honza je náš největší štamgast, který nás dopraví cestou kávy již od samého počátku. Po tak silné a pravidlené influenci kávy, se z něj stal velmi moudrý muž(ne že by dřív nebyl). Každý den bez něj je vždy ponurejší, neboť nás nemá kdo pobavit vtípem, kusem poezie a nebo právě moudrem. Tak jsme se rozhodli se s vámi o kousek našeho Honzy podělit.

Moudro měsíce tedy zní:

„Někdy ji nechám prostě trochu zchladnou.”



TAKÉ NÁS NAJDETE



Putovní pražírna Tábor

tel. +420 792 772 784

Husovo náměstí 568/17,

390 02 Tábor

Po - Pá: 7-19 hod

So: 9-19 hod

Ne: 10-18 hod

Putovní pražírna Pardubice

tel. +420 792 314 530

Palackého třída 2417,

530 02 Pardubice

Po - Pá: 7-19 hod

So: 9 - 19 hod

Ne: 10 - 19 hod



PRO VÍCE INFORMACÍ: www.putovniprazirna.cz